Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 21 listopada 1931 roku. № 47

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 9-05-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Inż. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Rola garbników chmielowych przy wyrobie piwa.

(Odczyt wygłoszony na Walnem Zebraniu Związku Piwowarów Polskich w Katowicach w dn. 13 września 1931 r.).

(Dokończenie)

Droga pośrednia to jest odkarbonizowanie wody, bo zniesienie alkaliczności wody jest równoznaczne z podniesieniem kwasowości brzeczki a temsamem piwa.

Przy sposobie bezpośrednim można rozróżnić dwie metody, t. j. metodę biologiczną i chemiczną.

Metoda biologiczna w sasadzie polega na tem, że ukwaszanie uskutecznia się przy pomocy pewnej rasy bekterji kwasu mlekowego (Bacillus acidificans longissimus, względnie Bacillus Delbrückii), a zatem tej samej rasy, jaka bywa stosowana w gorzelniach do ukwaszania przycierku. Rasa ta rozwija się dobrze i pracuje w temp. 50° C. (optimum ukwaszania leży w granicach 46—47° C.).

W praktyce browarnianej robotę ukwaszania przeprowadza się zazwyczaj w ten sposób, że w warzelni ustawia się jedną lub dwie odpowiednio duże, dobrze izolowane kadki; do jednej z nich daje się odpowiednią ilość brzeczki przedniej, wprowadza w temp. 50° C. czystą kulturę bakterji kwasu mlekowego i przestrzegając, aby temp. nie spadła poniżej 46—47° C., pozostawia na szereg godzin do ukwaszenia się. Po osiągnięciu pożądanej kwasowości daje się większą część tego kwaśnego zaczynu do zacieru albo zaraz z początku zacierania, albo później w czasie postoju białkującego (gdy zacier spoczywa w temp. 50° C.). Reszta pozostałej w kadce ukwaszonej brzeczki służy jako zaczyn dla następnej partji brzeczki, którą się ma ukwaszać. Na 100 kg. wsypki wystarcza zazwyczaj 1 litr w ten sposób ukwaszonej brzeczki.

Stosowanie opisanej tu metody wymaga jednak dużo ostrożności i bardzo starannie wykonywanej kontroli, aby nie wytworzyć w zacierze za dużo kwasu mlekowego, coby się w dalszym ciągu mogło odbić bardzo niekorzystnie na procesie scukrzania.

Toteż śmiem twierdzić, że najodpowiedniejszą i najpewniej do celu doprowadzającą manipulacją, wolną od wszelkich ubocznych niespodzianek, byłoby dodanie wprost do brzeczki w kotle warzelnym przed zadaniem jej chmielem, ściśle odmierzonej dozy gotowego kwasu mlekowego. Zabieg ten nazwałbym bezpośredniem ukwaszaniem na drodze chemicznej.

Powracając, po tym drobnym wyskoku w bok, dalej do metody Hessbergów wspomnę jeszcze, iż wydaje się bardzo prawdopodobnem, a nawet pewnem, że podobnie jak zmęt brzeczkowy, tak i drugi jeszcze produkt odpadkowy, mianowicie brunatna pokrzywa z kadzi fermentacyjnej, którą, jako niepotrzebny balast usuwa się przed ściąganiem młodego piwa, dałaby się jeszcze ze skutkiem w browarze wyzyskać.

Materja ta nie znajduje dotąd żadnego zastosowania, jest w browarze wypuszczana wprost do kanału, względnie na gnój, a jednak pragnie się w browarze, aby pokrywa taka wytworzyła się i uważa się za dobry znak, gdy jest ona gęsta, a nie luźna i bez białych pęcherzyków.

Pokrywa ta składa się przeważnie z żywic, ciał białkowych i komórek drożdżowych.

Co do żywic, bo o nie nam w tym wypadku chodzi — to badania wykazują, że z całej ich ilości, jaka w czasie gotowania z chmielem do brzeczki przechodzi, wydziela się z niej przy studzeniu 1—2%, podczas fermentacji w piwnicy fermentacyjnej i leżakowej 3—7%. Widzimy zatem, że podczas fermentacji, zwłaszcza w piwnicy fermentacyjnej, wydziela się żywic grubo więcej, niż podczas studzenia się brzeczki.

O ile zatem zużytkowanie zwału brzeczkowego według metody Hessbergów pozwala zaoszczędzić 15—20% chmielu, to spodziewać się należy jeszcze większej oszczędności na tym surowcu przez zużytkowanie żywic z pokrywy.

Wiadomo, że z całej ilości żywic, zawartych w chmielu, wziętym do warki, zaledwie 15—20% znajdzie się w piwie — reszta po drodze się gubi i temu powinno się przeciwdziałać. Piwa wykazują ciał goryczkowych (żywic) wogóle bardzo drobne ilości, np. piwa ciemne w 1 litrze — 0.05—0.08 mgr., piwa jasne w 1 litrze — 0.08—0.10 mgr.

Czy żywice, zebrane w pokrywie, dadzą się ponownie zużytkować i w jaki sposób — jest kwestją narazie otwartą — ale w każdym razie zasługującą na to, aby się nią sumiennie zająć.

Seria	Data zacierania	Metoda zacierania	Stęż. brzeczki słodkiej	Data gotowania z chmielem	Natura użytego chmielu	Brzeczki chmielowej: Stężenie w ° Bl	Brzeczki chmielowej: Barwa w cm³ $^{1}/_{10}$ n. J.	Data nastawienia drożdżami	Temperatura lokalu fermentacyjnego	Obszar fermentacji głównej	Trwanie fermentacji głównej	Data ściągnięcia do butelek	Temperatura lokalu w czasie po fermentacji	Data badania gotowego piwa	Gotowego piwa: Stężenie w ° Bl	Gotowego piwa: Barwa w cm³ $^{1}/_{10}$ n. J.	Czas po fermentacji	Własności degustacyjne piwa	Inne uwagi
I	19 XII 1930	laboratoryjna kongresowa	10° Bl.	20.XII 1930	A surowy	13° Bl.	nie oznaczono; na oko B jaśniejsza od A.	23.XII 30	8–15° C	normalny w obu partjach bez istotniejszej różnicy	13 dni	5.I 1931	w różnych czasach bardzo różnie od (-6°) do (+4° C)	12 III 1931	3.9° Bl.	1.7	66 dni	Piwo w zasadzie dobre lecz w smaku bardziej szorstkie, o goryczce ostrzejszej niż przy piwie B. Smak pełny, dobry, goryczka wyraźna lecz grubo łagodniejsza i przyjemniejsza niż przy próbie A.	Chmiel polski. Dawka 2%, licząc na słód. Brzeczka chmielona była sterylizowana i przed zadaniem drożdży ponownie sterylizowana.
					B odgarbnikowany	13° Pl.		23.XII 30	8–15° C						3.9° Bl.	1.4			
II	3.II 1931	laboratoryjna kongresowa	12.5° Bl.	4.II 1931	A surowy	13° Bl.	1.6	5.II 31	10–16° C	normalny, w próbie B nieco ładniej i bardziej brunatne krążki niż w A	12 dni	17 II 1931	z początku od 0° do (+4°) a w późniejszych tygodniach nawet do (+10° C)	14 IV 1931	3.4° Bl.	1.2	56 dni	Pienienie się obu piw jednakowo dobre, również w szybkości klarowania się nie było widoczniejszej różnicy. W smaku próba B wybitnie delikatniejsza, o goryczce szlachetniejszej niż próba A.	Chmiel polski. Dawka 2%. Brzeczki nie były sterylizowane.
					B odgarbnikowany	13° Bl.	1.1	5 II 31	10–16° C						3.4° Bl.	0.7			
III	18 III 1931	laboratoryjna kongresowa	9.5° Bl.	19.III 1931	A surowy	11° Bl.	1.8	20.III 31	12–16° C	normalny bez istotniejszej różnicy pomiędzy A i B.	11 dni	30.III 1931	średnio około 16° C	19.V 1931	3 3 Bl.	1.4	50 dni	I tutaj próba B zarówno w smaku i aromacie jak i pod względem szlachetności goryczki przewyższała znacznie próbę A. Również klarowanie się piwa w próbie B przebiegało szybciej niż w A.	Chmiel polski. Dawka 2.5%.
					B odgarbnikowany	11° Bl.	1.2	20.III 31	12–16° C						3.6 Bl.	0.8			
IV	17.IV 1931	na 2 zaciery	11.3 Bl.	18.IV 1931	A surowy	13° Bl.	2.6	18.IV 31	15–17° C	nieco ciemniejsze krążki przy próbie B.	12 dni	30.IV 1931	średnio około 16 — 18° C	22.V 1931	3.2° Bl	1.3	22 dni	Ten sam rezultat, jak w serjach poprzednich.	Chmiel polski. Dawka 2.5%.
					B odgarbnikowany	13° Bl.	2.1	18 IV 31	15–17° C						3.5° Bl.	1.1			
V	17.VI 1931	laboratoryjna kongresowa	11° Bl.	18.VI 1931	A surowy	13.2° Bl.	2.4	19.VI 31	temperatura pokojowa w tym czasie bardzo wysoka	wyraźne objawy fermentacji górnej, bardzo nieznaczna ilość brunatnych wydzielin	10 dni	29.VI 1931	temperatura pokojowa w tym czasie dość wysoka	1.VIII 1931	nie oznaczono	0.9	32 dni	Z powodu za wysokiej temperatury oba piwa uległy zakażeniu bakteryjnemu, skwaśniały i zmętniały. Oba piwa nie nadawały się już do konsumcji, próba B była jednak w smaku i zapachu jeszcze znośniejsza niż A.	Chmiel zatecki. Dawka 2.5%.
					B odgarbnikowany	13° Bl.	1.6	19.VI 31								0.7			

Ustawa o opodatkowaniu piwa [1].

z dn. 16 listopada 1931 roku.

(Dz. U. R. P. Nr. 99 p. 762)

BRZMIENIE URZĘDOWE.

Przedmiot podatku od piwa.

Art. 1.

1) Podatkowi od piwa podlega piwo, wyrobione na obszarze Państwa Polskiego, oraz piwo, sprowadzone z zagranicy lub W. M. Gdańska.

2) Za piwo, podlegające opodatkowaniu, uważa się napój, otrzymany w drodze fermentacji alkoholowej za pomocą drożdży, ze słodu, z dodatkiem chmielu, względnie wszelkiego rodzaju cukru.

Art. 2.

1) Od podatku wolne jest piwo, wywożone pod kontrolą skarbową zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska.

2) Minister Skarbu wyda przepisy co do kontroli piwa, wywożonego zagranicę lub na obszar W. M. Gdańska.

3) *Od podatku wolne jest również piwo, wydawane pracownikom browarów jako deputat według norm, ustalonych przez Ministra Skarbu, lecz nie przekraczających jednego litra na jednego pracownika dziennie.*

Art. 3.

1) Podatek wynosi dla piwa pełnego:

od pierwszych 2.000 hl. wydanych do obrotu w ciągu roku obrachunkowego po 8.30 zł. od 1 hektolitra;

od następnych 8.000 hl. po 8.75 zł. od 1 hektolitra;

od dalszych ilości po 9.20 zł. od 1 hektolitra.

Od piwa *pełnego*, przywożonego z zagranicy lub z obszaru W. M. Gdańska opłaca się podatek według stawki 9.20 zł. od 1 hl.

2) Od dubeltowego piwa krajowego i importowanego płaci się podatek o połowę wyższy, a od takiegoż piwa mocnego — dwukrotnie wyższy od podatku ustalonego w punkcie 1 niniejszego artykułu dla piwa pełnego. Za piwo pełne uważa się piwo o zawartości ekstraktu do 13%, za piwo dubeltowe — piwo o zawartości ekstraktu więcej niż 13% do 20%, zaś za piwo mocne — piwo o zawartości ekstraktu większej niż 20% w podstawowej (ochłodzonej) brzeczce, z której piwo wyrobiono.

3) Wyrób piwa o zawartości ekstraktu poniżej 9% w podstawowej brzeczce wymaga zezwolenia Ministra Skarbu, który określa warunki produkcji tego piwa.

4) Sposób stwierdzenia zawartości ekstraktów w brzeczce podstawowej oraz dopuszczalne wahania przy stwierdzaniu tej zawartości ustala Minister Skarbu.

Odpowiedzialność rzeczowa za podatek.

Art. 4.

Piwo, podlegające opodatkowaniu w myśl niniejszej ustawy, może władza skrabowa w razie nieui-

[1]) Ustępy napisane kursywą zostały na skutek zabiegów Centralnego Związku na Komisjach Sejmowych zmodyfikowane.

---

68) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

W krajach półwyspu Bałkańskiego, na ziemiach winem i winnicami słynących, napój zbożowy musiał przezwyciężać liczne przeszkody, aby wywalczyć sobie prawo do życia i nie uledz w walce konkurencyjnej. I walkę długotrwałą doprowadza jednak do zwycięskiego końca, piwo na Bałkanach traktowane jest obecnie wszędzie narówni z winem. Szczególniej w dobie letnich upałów.

„Warunki się zmieniają", pisze F. A. Ossendowski w swych kartkach z licznych podróży. „Gdzież są te czasy, gdy przed wojną na Bałkanach śmiano się z Czechów za ich umiłowanie do piwa, choć tak dobrego, jak pilzeński „Prazdrój". I oto widzę, że „ledeno piwo" jest teraz tutaj w ogólnem użyciu, chociaż wina ten kraj błogosławiony posiada niezliczoną obfitość. Jugosłowianie, naprzykład, w roku 1930, nie mogąc znaleźć rynku dla wina, wylewali je na pola, jako nawóz płynny".

Kryzys przemysłowy, ogólne zubożenie powojenne, sprawiają jednak to, że piwowarstwo rumuńskie przechodzi ciężki okres swego istnienia. Spożycie piwa w tym kraju wynosiło w latach 1919 do 1922 w przeliczeniu na głowę ludności zaledwie 2 litry, w 1927 roku wynosi 4.7 ltr., a w 1929 roku — 5.7 ltr., jest więc stale bardzo niskie.

W roku 1929, jak podaje „Brauer und Hopfenzeitung", a za nim „Przemysł Piwowarski" (Nr. 15 r. 1929), rząd rumuński zarządził częściowo „osuszenie" Rumunji. Produkowanie wódki i spirytusu zostało zawieszone, a handel trunkami, specjalnie śliwowicą, zakazany. Fabryki wódek otrzymały pewien termin zwłoki, by w tym czasie mogły przystosować się do innej produkcji. Rozporządzenie to nie dotyczyło jednak wina ani piwa.

szczenia podatku zająć bez względu na prawa osób trzecich, celem pokrycia należności podatkowej.

Osobisty obowiązek uiszczenia podatku.

Art. 5.

1) Do uiszczenia podatku od piwa obowiązany jest ten, kto piwo wyrabia lub na swój rachunek poleca wyrabiać.

2) Obowiązek uiszczenia podatku powstaje w chwili, gdy piwo zostaje wydane z browaru; Minister Skarbu może dla piwa barwiącego zezwalać na wyjątki od tego przepisu.

3) W razie nieuiszczenia podatku w ustalonym terminie będzie on ściągnięty przy zastosowaniu przepisów ustawy z dnia 31 lipca 1924 r. (Dz. U. R. P. Nr. 73, poz. 721) wraz z karami za zwłokę w wysokości do 2% miesięcznie.

Ilość piwa, podlegającego opodatkowaniu.

Art. 6.

Ilość piwa, od którego ma się uiścić podatek, oznacza się według pojemności naczyń (beczek, flaszek i t. p.), w których piwo wydaje się z browaru do spożycia.

Termin płatności, zwrot podatku i kredyt.

Art. 7.

1) Od piwa, co do którego obowiązek uiszczenia podatku powstał w ciągu pierwszej połowy miesiąca, podatek jest płatny w dniu 15-go tego miesiąca, a uiścić go należy najpóźniej 22-go tego samego miesiąca. Od piwa, co do którego obowiązek uiszczenia podatku powstał w drugiej połowie miesiąca, podatek jest płatny w ostatnim dniu tego miesiąca, a uiścić go należy najpóźniej w 7-ym dniu następnego miesiąca.

2) W razie powtarzania się zwłoki w uiszczeniu podatku lub obawy, że podatek nie będzie zapłacony, może władza skarbowa żądać uiszczenia podatku przed wydaniem piwa z browaru.

3) Minister Skarbu ustala warunki kredytowania podatku od piwa.

Art. 8.

1) *W wypadkach zwrotu do browaru w stanie niezmienionym opodatkowanego piwa, pozostałego z rozwózkowej sprzedaży, pobrany podatek może być zwrócony.*

2) *Bliższe postanowienia w tej sprawie wyda Minister Skarbu.*

Przedawnienie.

Art. 9.

1) Prawo żądania zwrotu podatku nienależnie pobranego przedawnia się w ciągu roku, licząc od dnia powstania prawa do zwrotu tegoż. Prawo żądania należnego Państwu podatku bez względu na to, czy jego wymiar został ujawniony, czy zatajeniem wstrzymany, przedawnia się w ciągu 10-ciu lat.

2) Przedawnienie prawa żądania zapłaty podatku przerywa każdy urzędowy krok, podjęty przez właściwą władzę przeciw obowiązanemu do zapłaty.

Szwajcarja. Najdawniejsi mieszkańcy tego kraju Helwetowie (z plemienia celtów), podbijani kolejno przez rzymian, allemanów, wizygotów, franków i niemców, od roku 1309 stanowią już zawsze wolny Związek Szwajcarski. Produkcja napoju zbożowego—piwa, rozwijająca się niezależnie od winiarstwa, znaną tu jest od czasów niepamiętnych.

Spisane z dawnych kronik miast i klasztorów szwajcarskich wiadomości, dotyczące historji rozwoju piwowarstwa tego kraju, zbiera skrzętnie pracą fachowa miejscowa i zagraniczna, ogłaszając od czasu do czasu ciekawsze szczegóły. Pismo Berneńskie „Der Bund" informuje nas za pośrednictwem „Przemysłu piwowarskiego" (w roku 1926), że klasztor St. Gallen już od roku 830 produkował dla użytku swych zakonników, a i gości przygodnych, piwo aż w trzech browarach. W roku 1150 miasto Szafhuza posiadało dziewięć browarów. Natomiast Bazylea w roku 1491 liczy tylko dwa browary.

Piwowarstwo szwajcarskie rozwijało się powolnie, ale normalnie, aż do wieku czternastego. Z początkiem wieku czternastego rozpoczyna się jakby cofanie się wstecz, z biegiem czasu coraz jest gorzej, wreszcie w wieku szesnastym przemysł piwowarski tego kraju upada prawie zupełnie. Z różnych dokumentów, przechowywanych w archiwach ratuszowych różnych miast szwajcarskich, dowiadujemy się, że w wieku siedemnastym i osiemnastym czyniono liczne starania o pozwolenie na uprawianie rzemiosła piwowarskiego. Nie doprowadziło to jednak w tym czasie do poważniejszego rozwoju piwowarstwa szwajcarskiego.

Pod koniec wieku osiemnastego wypada data założenia dwóch najstarszych, znanych, istniejących jeszcze obecnie browarów, w Rheinfelder i Reichenbach pod Bernem. W wieku dziewiętnastym około roku 1840 Szwajcarja liczy zaledwie około 30 browarów, produkujących ogólnie nie więcej jak 50 tysięcy hektolitrów piwa. Wszystkie te browary należały raczej do przemysłu domowego, a pędzono je za pomo-

w celu ściągnięcia należności podatku wymierzonego lub zatajonego.

Wyrób piwa.

Art. 10.

1) Do wyrobu piwa dolnej fermentacji wolno używać tylko słodu jęczmiennego, chmielu, drożdży i wody.

2) Przy wyrobie piwa górnej fermentacji wolno używać słodu z innego zboża, nadto cukru technicznie czystego, sacharozy, cukru przemienionego, skrobiowego, jak również barwnika sporządzonego z powyższych rodzajów cukru.

Minister Skarbu określa warunki wyrobu piwa przy użyciu cukru.

3) Browary mogą używać do piwa swojego wyrobu piwa barwiącego, sporządzonego tylko ze słodu jęczmiennego, chmielu, drożdży i wody, wyrób, sprzedaż i kupno takiego piwa barwiącego są dozwolone pod warunkiem i ograniczeniami, przewidzianemi w obowiązujących przepisach o przeciwdziałaniu produkcji i sprzedaży szkodliwych dla zdrowia artykułów żywności i przedmiotów.

4) Przez słód rozumie się każde zboże sztucznie kiełkowane.

5) Przy wyrobie poszczególnych gatunków piwa, jak również piwa, przeznaczonego na wywóz zagranicę lub obszar W. M. Gdańska, Minister Skarbu może zezwalać na wyjątki od przepisów, zawartych w ust. 1 i 2.

6) Do piwa gotowego i brzeczki nie wolno dodawać wody od chwili gdy zawartość ekstraktu w brzeczce podstawowej (ochłodzonej), z której piwo pochodzi, została stwierdzona. Na wyjątki zezwalać może Minister Skarbu.

7) Bliższe przepisy co do sposobu prowadzenia fermentacji wyda Minister Skarbu.

Obrót handlowy piwem.

Art. 11.

1) Nazwy piwo wolno używać w obiegu handlowym tylko do oznaczenia takich napojów, które przeszły fermentację i które odpowiadają przepisom art. 9 ust. 1 do 3 [1]).

2) Pod nazwą piwo dubeltowe lub mocne, albo innem określeniem, mogącem wywołać wrażenie, że piwo jest mocniejsze niż piwo pełne, względnie dubeltowe, wolno wydawać do obiegu tylko takie piwo, którego brzeczka pod względem zawartości ekstraktu jest mocniejsza, niż brzeczka przepisana dla piwa pełnego, względnie dubeltowego.

Zastępca przedsiębiorcy, pracownicy browaru.

Art. 12.

1) Przedsiębiorcy, których zakłady podlegają według niniejszej ustawy nadzorowi skarbowemu, winni są wypełniać obowiązki, które na nich nakła-

[1]) Ustęp dalszy punktu pierwszego w myśl postulatów Centralnego Związku został na Komisjach Sejmowych skreślony.

Ustęp skreślony:

„Minister Skarbu uprawniony jest do zezwolenia na używanie nazwy piwa dla oznaczenia napojów podobnych do piwa przed wejściem w życie niniejszej ustawy sprzedawanych, a nieposiadających cech piwa, ustalonych w art. 1, ust. 2".

---

cą urządzeń bardzo prymitywnych, przyczem piwowar był zwykle jednocześnie szynkarzem, sprzedając piwo przeważnie tylko we własnej gospodzie. W roku 1850 w Bernie, liczącem wtedy około 25 tysięcy mieszkańców, było zaledwie sześć wyszynków piwa.

Sama produkcja i wydajność piwa uzależniały się od zmian pogody i temperatury. Spożycie piwa wzrastało szczególniej w latach niezbyt łaskawych na winnice, gdy wyjątkowo słabo winogrona obrodziły. W pewnych miejscowościach Szwajcarji ludność tak do wina mocnego przywykała że rozpajała się tam nałogowo. Zabawną anegdotę na tem tle osnutą opowiada Adam Grzymała-Siedlecki z cyklu swych „wspomnień o ś. p. Wł. Orkanie". Opowiada jak, mieszkając w zacisznej wioszczynie w górach, między Montreu a Vevey, obserwował życie i obyczaje ludności miejscowej:

„Wdowa, u której wraz Orkanem mieszkali, odziedziczyła po mężu trzy hektary winnicy i sześciu synów, chłop w chłopa tur. Z wczesną wiosną, po hurtownem zimowem opilstwie, wyruszali synkowie na winnicę i do września, do pory winobrania, harowali tam bez pamięci. Ale, gdy tylko wino zlane było w beczki — sześciu, jak ich było, zasiadali do picia płodów swego trudu półrocznego i tej nowej swojej pracowitości nie przerywali, dopóki choć jedna jeszcze kropla w ostatniej beczce na dnie pozostawała. Przez długie cztery miesiące zimowe, z rannem słonkiem zaczynali konsumcję tych swoich trzech hektarów i kończyli het precz po zachodzie słońca, nie wychodząc z izby. W ten sposób w ciągu zimy potrafili wytrąbić zbiory wina z całych trzech hektarów swej winnicy".

(C. d. n.).

da ustawa bądź osobiście, bądź przez odpowiedniego zastępcę.

2) Ustanowienie zastępcy musi nastąpić wówczas, gdy przedsiębiorca obowiązków swoich w tym względzie dopełnić nie może.

3) O ustanowieniu zastępcy należy donieść władzy skarbowej, która orzeka, czy proponowana osoba może być dopuszczona do zastępstwa.

4) Władza skarbowa może zażądać usunięcia pracownika, który popełnił defraudację podatkową. lub w popełnieniu jej współdziałał.

5) Jeżeli na żądanie władzy skarbowej ustanowienie zastępcy lub usunięcie pracownika nie nastąpi w ciągu 14-tu dni, może być zarządzone wstrzymanie ruchu w browarze.

Kontrola.

Art. 13.

Kto wchodzi w posiadanie przedsiębiorstwa, podlegającego według ustawy niniejszej nadzorowi skarbowemu, obowiązany jest donieść o tem władzy skarbowej w ciągu 8-miu dni po objęciu przedsiębiorstwa.

Art. 14.

Uruchomienie browaru przedsiębiorca powinien zgłosić władzom skarbowym stosownie do przepisów, wydanych w tym względzie przez Ministra Skarbu.

Art. 15.

Przepisy o urządzeniu browaru i zmianach tego urządzenia, o oznaczeniu i przemiarze naczyń, służących do produkcji i do przewozu piwa, o zgłaszaniu warek, prowadzeniu ksiąg kontrolnych, oraz o sposobie wykonywania nadzoru skarbowego nad produkcją, przechowywaniem, rozlewaniem i wywozem piwa, wyda Minister Skarbu.

Art. 16.

1) W razie niezastosowania się przedsiębiorcy do przepisów o urządzeniu browarów władza skarbowa może zarządzić wstrzymanie ruchu browaru.

2) Władza skarbowa może *w wypadku ujawnienia nadużyć* zarządzić stały nadzór browaru. W tym wypadku przedsiębiorca browaru powinien dostarczyć bezpłatnie do użytku urzędników skarbowych, powołanych do wykonywania stałego nadzoru, mieszkań położonych w obrębie browaru, lub w najbliższem jego otoczeniu, wraz z opałem i oświetleniem. Nadto przedsiębiorca obowiązany jest dostarczyć wymienionym urzędnikom dla użytku służbowego odpowiedniego pomieszczenia, znajdującego się w obrębie browaru, zaopatrzonego w niezbędne urządzenie i przybory, potrzebne do załatwiania czynności kancelaryjnych.

3) Dla urzędników skarbowych, przybywających celem wykonania czynności rewizyjnych w browarze, przedsiębiorca obowiązany jest dostarczyć bezpłatnie odpowiednio urządzonego pomieszczenia.

4) O ilości i stosowności pomieszczeń (ust. 2 i 3) orzeka władza skarbowa.

Art. 17.

1) Dla każdego browaru ustala się corocznie normę dopuszczalnych zaników, licząc od brzeczki gorącej, w granicach ustalanych przez Ministra Skarbu. Sposób określenia zaników wskaże rozporządzenie wykonawcze.

2) W browarze przeprowadzać się będzie w sposób, podany w rozporządzeniu Ministra Skarbu, badanie zapasów piwa. Za braki piwa, które się przytem okażą w porównaniu z prowadzonemi w browarze książkami, należy uiścić podatek, o ile nie udowodni się, że powstały z przyczyn, które nie uzasadniają żądania podatku.

Opodatkowanie ekstraktów.

Art. 18.

Upoważnia się Ministra Skarbu do opodatkowania ekstraktów, służących do wyrobu piwa domowym sposobem. Wysokość podatku odpowiadać powinna podatkowi spożywczemu od piwa według najwyższej stawki określonej dla piwa pełnego, obliczonego od tej ilości piwa, jaką można otrzymać z ekstraktu.

Postanowienie końcowe.

Art. 19.

W miejsce postanowień ustawy z dnia 12 czerwca 1924 r. o opodatkowaniu piwa (Dz. U. R. P. Nr. 65, poz. 635) powołanych w ustawie karnej skarbowej z dnia 2 sierpnia 1926 r. (Dz. U. R. P. Nr. 105, poz. 609) stosuje się odpowiednie postanowienia niniejszej ustawy.

Art. 20.

Wykonanie niniejszej ustawy porucza się Ministrowi Skarbu.

Art. 21.

Ustawa niniejsza wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Z tą chwilą traci moc obowiązującą ustawa z dnia 12 czerwca 1924 r. o opodatkowaniu piwa (Dz. U. R. P. Nr. 65, poz. 635).

Prezydent Rzeczypospolitej: *I. Mościcki.*
Prezes Rady Ministrów: *A. Prystor.*
Minister Skarbu: *Jan Piłsudski.*

POKAZ JĘCZMIENIA BROWARNEGO

4 i 5 grudnia r. b. na Jarmaku Nasiennym w Warszawie (Kopernika 30) Wydział Nasienny C. T. O. i K. R. urządza Pierwszy Pokaz Jęczmienia Browarnego. W pokazie wezmą udział hodowle jęczmienia browarnego, producenci jęczmienia siewnego browarnego i producenci jęczmienia handlowego browarnego. Producenci jęczmienia handlowego powinni do próby dołączyć ocenę laboratoryjną na wartość browarną, jaką dokonuje Zakład Technologji Produktów Spożywczych przy Politechnice Warszawskiej, Polna 3. Próba powinna być pobrana protokularnie i przesłana w ilości 500 gr. w woreczku i 100 gr. w butelce. Ta sama próba użyta będzie do Pokazu. Opłaty są specjalnie obniżone. Bliższych informacyj udziela Wydział Nasienny, Warszawa, Kopernika 30. Wystawcom na Jarmarku przysługiwać będzie zniżka kolejowa w drodze powrotnej.

(Gazeta Handlowa).

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

Nowa ustawa o opodatkowaniu piwa. W Dzienniku Ustaw Nr. 99 z dnia 16 b. m. ogloszony został nowy tekst ustawy o opodatkowaniu piwa; nowe stawki akcyzowe w myśl art. 21 obowiązują zatem od dnia 16 b. m. Rozporządzenie Wykonawcze do ustawy jest już w opracowaniu i będzie ogłoszone w dniach najbliższych. W sprawie brzmienia rozporządzenia wykonawczego C. Z. P. P. i S. trzykrotnie składał do Ministerstwa Skarbu memorjały, domagające się szeregu zmian, i prosząc o zwołanie konferencji, w której mogliby wziąć udział przedstawiciele wszystkich naszych ugrupowań. Wobec jednak pośpiechu, z jakim jest przygotowywane rozporządzenie wykonawcze i nawału pracy w Ministerstwie Skarbu z powodu przygotowywania licznych projektów ustaw skarbowych, konferencja ta niestety nie była zwolana. O ile nam wiadomo, duża część naszych postulatów została już uwzględniona. W myśl art. 15 Ministerstwo Skarbu wprowadza pewne zmiany w systemie kontroli w tym sensie, że do każdego transportu piwa będzie dołączany tak zwany „spis wywozowy" i transport będzie mógł być kontrolowany poza obrębem browaru. Odpis spisu wywozowego, na którym będą wyszczególnione numery beczek i ich pojemność, ilość butelek i ich pojemność, jak również i piwo niesprzedane i zwrócone do browaru, stanowić ma źródło zapisów księgi pomocniczej rozchodu piwa i księgi piwa zwracanego. W tych zatem księgach wpisywać się będzie numery spisów wywozowych, a nie numery poszczególnych beczek. Wzory druków akcyzowych ulegną pewnym zmianom w związku z wprowadzeniem spisów wywozowych, zniesieniem podatku od wyrobu i z powodu skreślenia szeregu zbędnych rubryk. Dlatego też zamawianych obecnie już druków nie wysyłamy, a o przygotowaniu nowych ogłosimy w naszem czasopiśmie.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	12/XI	28.— — 29.— zł
	16/XI	27.50 — 28.50 zł.
	17/XI	27.50 — 28.— zł.
Poznań.	12/XI — 17/XI	27.50 — 28.50 zł.
Lublin.	12/XI	24.50 — 25.50 zł.
	26/XI	24.— — 24 50 zł.
Wilno.	5/XI	23.50 — 24.50 zł.
Grudziądz.	13/XI — 17/XI	24.— — 28.— zł.
Hamburg.	13/XI	Dun Ros 5.15 flh
	16/XI	„ „ 5.55 „
Chicago.	12/XI — 16/XI	Malting 40 — 57 cts. za bushel

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; $^{1}/_{2}$ str. Zł. 80.—; $^{1}/_{3}$ str. Zł. 60.—; $^{1}/_{4}$ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.